Supplemento al numero odierno de «IL PICCOLO»

NELLE

VALLI DEL NATISONE

Vabilo na Kosilo

Einladung zum Essen

PROVINCIA DI UDINE

CAMERA DI COMMERCIO DI UDINE

COMUNITÀ MONTANA DELLE VALLI DEL NATISONE

SLOVENSKO DEŽELNO GOSPODARSKO ZDRUŽENJE
UNIONE REGIONALE ECONOMICA SLOVENA

Leggenda, arte, cultura, fuse in un crogiuolo di gusti e sapori. Per toccare tutto questo (e deliziarsene) l'Associazione «Invito», ente composto e vivacizzato dalla presenza di una ventina di aziende che operano nel settore della ristorazione nelle Valli del Natisone, ha allestito anche per quest'anno la manifestazione denominata «Invito a pranzo».
Ma l'edizione targata '97 rappresenta una svolta nel percorso enogastronomico e imprenditoriale di questo evento, divenuto ormai un elemento indispensabile nel quadro delle attività svolte nelle valli del Natisone.
Al di là del consueto richiamo rappresentato dalla possibilità di gustare piatti e bevande unici sia nella loro individualità che nei diversi accostamenti preparati per l'occasione dagli abili ed esperti operatori della zona (quest'anno saranno 17 i ristoranti che parteciperanno alla rassegna enogastronomica), esiste infatti l'opportunità di visitare una vallata che affonda nella storia le radici più antiche e genuine della propria tradizione culturale.
Non va dimenticato che le valli del Natisone, per definizione, costituiscono un tassello cosiddetto «povero» di un mosaico variegato e versatile che comprende tutta la regione, superando idealmente i confini con la vicina Slovenia. Ma in questo caso il concetto di «povero» deve essere interpretato in senso positivo: significa naturale, sano, genuino, originale.
Basta pensare alla tradizione leggendaria dalla quale è sorta la tradizione enogastronomica delle Valli del Natisone: tutto nasce dal «rapimento», operato da un contadino del luogo, di una strega dei boschi, che possedeva tutti i segreti dell'arte culinaria e della coltivazione e della lavorazione delle piante e delle verdure, oltre che del vino.
Per «pagare» il riscatto, la strega (nella tradizione linguistica del dialetto sloveno la sua esatta denominazione era Krivapeta, cioè strega dei boschi dai piedi rovesciati) fu costretta a rivelare tutto il suo sapere ai contadini del luogo, in precedenza costretti ad arrangiarsi con latte e polenta, polenta e latte.
Da allora, narra la tradizione, le valli del Natisone sono diventate culla di una particolare cultura enogastronomica, irripetibile e unica, che riesce a far coesistere la semplicità di un concetto quasi primordiale del bere e del mangiare, con la sofisticazione più ardita confezionata nel corso della storia, utilizzando ingredienti tipici della zona.
«Invito a pranzo» va anche più in là della semplice riscoperta del gusto antico: oltre alla proposta di preziose ricette, da quest'anno saranno coinvolti nella manifestazione e, di conseguenza, nel concetto più ampio di ricerca di nuove dimensioni imprenditoriali per le Valli del Natisone, anche operatori che svolgono la loro attività in settori affini a quello della gastronomia.
Parteciperanno infatti anche i produttori locali di miele, di vino, il caseificio, la cooperativa ortofrutticola e il consorzio della Gubana. In sostanza, sarà tutto il tessuto operativo delle Valli, direttamente o indirettamente, a contribuire alla riuscita di una manifestazione che vuole essere e diventare ancor di più in futuro il traino per un rinnovamento di tutta l'economia della vallata.
Gli amministratori pubblici, finora, hanno sempre dato la loro partecipazione a «Invito a pranzo», ma in futuro la loro collaborazione potrebbe diventare ancor più intensa e fattiva, nell'interesse comune di veder rinverdire una lontana ma non per questo meno importante tradizione imprenditoriale.
E a coronamento di questa volontà di ridare vigore e freschezza agli operatori delle Valli del Natisone, nel loro sforzo di riproposta dei loro luoghi d'origine e di lavoro quale meta affascinante di turisti e intenditori alla continua ricerca di novità, va ricordata la disponibilità degli imprenditori d'oltreconfine ad affiancarsi ai colleghi italiani in un contesto comune.
Nella prospettiva di un'Europa sempre più unita e di un progressivo abbassamento, sia materiale che ideologico, delle barriere e dei confini fra gli Stati, le valli del Natisone, proprio per la loro collocazione geografica, costituiscono una ideale «terra d'incontro» fra genti diverse ma accomunate da radici culturali e gastronomiche di particolare ricchezza e significato.
Ecco perché l'iniziativa «Invito a pranzo» può rappresentare la piattaforma ideale per costruire nuove impalcature imprenditoriali, nelle quali coinvolgere anche i più giovani, non più chiamati dalla necessità a muoversi dalla loro terra d'origine per raggiungere improbabili mete lontane, ma stimolati a ricercare dentro se stessi e le loro famiglie, quel vigore da trasmettere poi alle attività quotidiane.

ATTENZIONE!

A tutti coloro che prenoteranno nei giorni compresi dal lunedì al venerdì presso qualsiasi locale aderente "ALL'INIZIATIVA" sarà riservata una gradita *SORPRESA*

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C.... per chi ama il Vino è il momento giusto!

2.200 ettari di vigneti tenuti come un giardino, oltre un centinaio di aziende vitivinicole che imbottigliano una media di 80.000 ettolitri di vino D.O.C. prodotti ogni anno di cui almeno il 30% prende la via dell'estero. Questi sono i dati dei «Colli Orientali del Friuli», la denominazione di origine controllata che dal 1970 ha in Cividale del Friuli il suo capoluogo enologico.

A quanti non conoscono la zona consigliamo di visitarla in queste tranquille giornate d'autunno. Ce n'è per tutti i gusti: dalla pieve di S. Gervasio in Nimis all'Abbazia di Rosazzo, dal tempietto longobardo in Cividale alla Rocca Bernarda; dai ruderi del castello di Paristagno al parco del Bosco Romagno.

Sulla via scoprirete che i vigneti si tingono di mille colori. Le cantine sprigionano i profumi dei mosti in fermentazione. Trattorie e ristoranti riscoprono vecchie ricette a base di selvaggina, funghi, zucca, prugne, castagne.

È questo il momento più bello per visitare le cantine e capire quanta cura è riservata al vino. La vendemmia che in questi giorni volge lentamente al termine, favorita dalle splendide condizioni climatiche, si preannuncia una fra le migliori dell'ultimo decennio.

Accanto a molti illustri nomi che già da tempo figurano nelle «carte dei vini» dei migliori ristoranti europei siamo sicuri che quest'anno compariranno molte novità. Si tratta di tanti giovani vignaioli che, animati da sincera passione per il loro lavoro, attendevano l'annata giusta per dimostrare le loro capacità.

Poche D.O.C. in Italia propongono una scelta tanto vasta di etichette e vitigni. Oltre ai vini dal gusto internazionale come lo Chardonnay, i Pinot, il Sauvignon, il Merlot, il Cabernet, molti vignaioli ripropongono con il giusto orgoglio le varietà tipiche della regione: Picolit, Ribolla Gialla, Schioppettino, Tocai e Verduzzo friulano, Refosco, Pignolo, Tazzelenghe.

Ma parlarne serve a poco; per apprezzarli è molto meglio degustare. Con gli amici datevi quindi appuntamento nel «Parco della Vite e del Vino». Non possiamo credere che non conosciate personalmente almeno uno dei tanti vignaioli dei «Colli Orientali del Friuli»!

LOCANDA "AL GIARDINO"

S. PIETRO AL NATISONE - TEL. 0432/727019

Chiuso il Sabato

Menù d'Autunno

a degustazione

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA SU PRENOTAZIONE

GNOCCHI DI PORCINI AL BURRO FUSO

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

TAGLIATELLE AL SUGO DI SELVAGGINA

MINESTRONE D'ORZO

ARISTA ALLA CREMA DI PORCINI CON PATATE PREZZEMOLATE

FAGIOLI E SALAME IN PADELLA

CAPRIOLO E FUNGHI CON POLENTA

STRUDEL DI MELE

GUBANA

ŠTRUKI

L. 32.000 bevande escluse

AGRITURISMO "VALLE D'ORO"

CROSTÙ - S. LEONARDO - TEL. 0432/723126

Aperto venerdì, sabato, domenica

Menù d'Autunno

alla carta

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA SU PRENOTAZIONE

CROSTINO CON CREMA DI FEGATO DI CONIGLIO

ANTIPASTI MISTI

GNOCCHI DI PATATE CON RAGÙ DI CONIGLIO O SUGO DI CINGHIALE

TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA O RICOTTA AFFUMICATA E BURRO FUSO

GNOCCHI RIPIENI DI FORMAGGIO E VERDURE CON BURRO FUSO E RICOTTA AFFUMICATA

MINESTRA DI ORZO E FAGIOLI

ARROTOLATO DI CONIGLIO FARCITO CON PROSCIUTTO CRUDO, RICOTTA E FUNGHI PORCINI

CONIGLIO AL FORNO

MUSET CON BROVADA E ŠTAKANJE

FRICO CON PATATE E FUNGHI PORCINI

CINGHIALE

TORTA DI MELE - CROSTATE VARIE

STUDEL DI MELE - ŠTRUKI - GUBANA

L. 25.000 bevande escluse

GASTHAUS "VERA"

PONTEACCO - S. PIETRO AL NAT. - TEL. 0432/727248

Chiuso il Martedì

Menù d'Autunno

a degustazione

TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE

FANCEL CON UVETTA

MINESTRA DI ORZO E FAGIOLI O MINESTRA DI BROVADA

ŽLIČNJAKI

SELVAGGINA CON POLENTA

MUSET E BROVADA

FAGIOLI E SALAME IN PADELLA

ŠTAKANJE - VERZE AL TEGAME

ŠTRUKI LESSI

PALAČINKE DI MELE

L. 32.000 bevande escluse

OSTERIA CON CUCINA "AL RITROVO"

PONTEACCO - S. PIETRO AL NAT. - TEL. 0432/727038

Chiuso il Giovedì

Menù d'Autunno

a degustazione

SABATO E DOMENICA SU PRENOTAZIONE

BLEKI AL BURRO FUSO E RICOTTA STAGIONATA

GNOCCHI DI RICOTTA E SPINACI

PASTA E FAGIOLI

ŠTOKJA DI ZUCCA

MINESTRA DI BROVADA

FILETTINI DI MAIALE ALLA MELA SEUKA

CONIGLIO ARROTOLATO CON FUNGHI

INVOLTINI DI VERZA

SALSICCIA O MUSET CON FAGIOLI

MALNI IN PADELLA (DURONI)

RADICCHIO COTTO CON PATATE E SALAME

VERDURE

STRUDEL DI MELE

ŠTRUKI LESSI O FRITTI "PO MARSINSKO"

GUBANA

L. 32.000 bevande escluse

TRATTORIA "LE QUERCE"

S. PIETRO AL NATISONE - TEL. 0432/727665

Chiuso il Martedì

Menù d'Autunno

a degustazione

SABATO E DOMENICA SU PRENOTAZIONE

GNOCCHETTI DI PATATE AL SUGO DI SELVAGGINA

INVOLTINO DI PASTA FATTA IN CASA CON SPINACI E RICOTTA

LASAGNETTE CON GRANO SARACENO AI FUNGHI DI BOSCO

CERVO IN SALMÌ CON POLENTA

STUFATO DI VERZE E COSTOLETTE

MANZO PICCANTE CON FAGIOLI

STRUDEL DI MELE

CROSTATA DI MIRTILLI

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

L. 32.000 bevande escluse

RISTORANTE "DA OBALLA"

IERONIZZA - SAVOGNA - TEL. 0432/714003

Chiuso il Martedì

Menù d'Autunno

a degustazione

VENERDÌ E SABATO SU PRENOTAZIONE

MINESTRA DI CASTAGNE

ŽLIČNJAKI DI ZUCCA AL BURRO DORATO

GNOCCHI DI PATATE CON SALSICCIA

BLEKI AI FUNGHI

SPALLA DI MAIALE AL FORNO

CONIGLIO CON POLENTA

MUSET CON BROVADA

RADICCHIO CON OCVIERKI

ŠTOKALCA

FAGIOLI IN PADELLA

ŠTRUKI LESSI

GUBANA

L. 32.000 bevande escluse

ALBERGO TRATTORIA "BELLAVISTA"

TRIBIL DI SOTTO - STREGNA - TEL. 0432/724008

Chiuso il Martedì

Menù d'Autunno

a degustazione

TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE

FRITTATINE CON OCVIERKI E SALAME (con CICCIOLI)

ZUPPA DI CASTAGNE

OZAVITO DI ORTICHE CON SALSA DI NOCI

GNOCCHI DI SUSINE

ARROSTO DI CINGHIALE AI FUNGHI PORCINI

POLLO NOSTRANO ALLA MENTA CON POLENTA

BROVADA

ŠTAKANJE

FUNGHI CHIODINI TRIFOLATI

VERZE AL LATTE

STRUDEL DI MELE

GUBANA

L. 33.000 bevande escluse

TRATTORIA "SALE E PEPE"

STREGNA - TEL. 0432/724118

Chiuso il Martedì e il Mercoledì

Menù d'Autunno

a degustazione

TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE

(OTTOBRE)	(NOVEMBRE)
KAPUS CON SPECK E ACETO DI MELE	SALAME DI CINGHIALE E FUNGHI
SERKUOVA (zuppa di mais)	BIZNA S KOMPIERI (minestra di brovada e patate)
ŽLIČNJAKI DI ZUCCA (gnocchi di farina e acqua)	ŽLIČNJAKI (gnocchi di farina e acqua)
BLEKI (stracci di pasta)	ORZETTO
RIPCA Z MLIEKAN (filettino di maiale con latte)	CONIGLIO ALLA MAGGIORANA CON CASTAGNE E OBLICE (Rapette)
MISTO DI FUNGHI SU POLENTINA TENERA	MARKUNDELA E POLENTA SARACENA
TORTA DI KORI	TORTA DI MAIS
RUSTICA CON SALSA DI MELA SEUKA	TORTA DI MELA SEUKA

L. 40.000 bevande escluse ❖ *Menù per bambini L. 15.000*

Servizi alle AZIENDE

Via Manzoni, 25 - Cividale

Tel. 0432/730153

Con discrezione e QUALITÀ a un costo competitivo

- Gestioni contabili e amministrative
- Elaborazioni cedolini PAGA
- Assistenza per adempimenti specifici (Sicurezza e igiene lavoro, ecc.)
- Assistenza per prestiti agevolati e contributi
- Consulenza informatica

Giuditta Teresa®

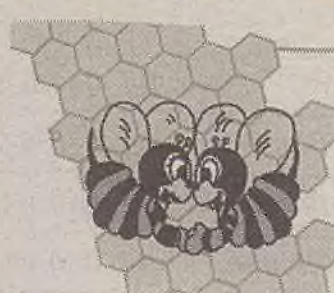
GUBANE GIUDITTA TERESA - DI CATTANEO & CHIABAI SNC

33049 S.PIETRO AL NATISONE/UD - ITALY - LOCALITA' PONTE S.QUIRINO

TEL.0432/727585 - FAX 0432/727343

GUBANZA - GUBANIZZA - STRUCHI

dolci primizie di altri tempi dalle Valli del Natisone

Prodotte nel rispetto delle antiche ricette, con la qualità della migliore tradizione.

APICOLTURA

COPI STEFANIA

PRODUZIONE PROPRIA DI:

MIELE - POLLINE - PAPPA REALE - CANDELE

PROPOLI - SOPRAMMOBILI IN CERA D'API

SCIAMI D'API - API REGINE - CERA D'API

S. PIETRO AL NATISONE (UD) Tel. e Fax 0432/714043

FIERA DELL'AGRICOLTURA DI MONTAGNA

17ª MOSTRA MERCATO delle CASTAGNE

del MIELE e della FRUTTA LOCALE

dal 5 al 26 Ottobre 1997

tutte le domeniche dalle 9.00 alle 19.00

presso il C.R.C.C. - Zona Industriale - Località Ponte S. Quirino

SAN PIETRO AL NATISONE

castagnate, ribolla e folklore

Gruppo BANCA ANTONIANA POPOLARE VENETA

Dalle solide radici locali il carattere internazionale

Sede	*Tel. 040/67001*	*Via Filzi 10, Trieste*
Filiale Domio	*Tel 040/831131*	*Domio 227, S. Dorligo (TS)*
Filiale Barriera	*Tel. 040/636311*	*Via Carducci 41, Trieste*
Filiale Roiano	*Tel. 040/411611*	*Piazza Tra i Rivi 15/a, Trieste*
Filiale Cividale	*Tel. 0432/730314*	*Via Carlo Alberto 17, Cividale (UD)*
Filiale Opicina	*Tel. 040/2158000*	*Via Nazionale 42, Opicina (TS)*

http://www;nbctkb.it **e-mail nbctkb@nbctkb.it**